

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 6 月 30 日 (30.06.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/058071 A1

(51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23L 2/00, 2/66, 1/305, A23G 9/02

和原村絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば  
研究開発センター内 (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/019045

(22) 国際出願日: 2004 年 12 月 20 日 (20.12.2004)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願 2003-422881

2003 年 12 月 19 日 (19.12.2003) JP

特願 2004-196919 2004 年 7 月 2 日 (02.07.2004) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋 2 丁目 1 番 5 号 Osaka (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 石本 京子 (ISHI-MOTO, Kyoko) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 齋藤 努 (SAITO, Tsutomu) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 桐山 俊夫 (KIRIYAMA, Toshio) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 岩岡 栄治 (IWAOKA, Eiji) [JP/JP]; 〒300-2436 茨城県筑波郡谷

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

- 国際調査報告書
- 請求の範囲の補正の期限前の公開であり、補正書受領の際には再公開される。

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: ACIDIC PROTEIN FOOD OR DRINK AND MATERIAL THEREOF

(54) 発明の名称: 酸性たん白飲食品及びその素材

(57) Abstract: [PROBLEMS] To provide a food or a drink containing an acidic protein which has a favorable flavor with relieved astringency characteristic to a protein dissolved under acidic conditions to thereby broaden the flavor variety of protein-containing foods or drinks. [MEANS FOR SOLVING PROBLEMS] The above problem can be solved by adding a water soluble polysaccharide, a water soluble basic salt, an alkali metal salt of an organic acid, a basic monosaccharide, a basic oligosaccharide or the like to a food or a drink containing a protein dissolved under acidic conditions to thereby relieve the astringency originating in the protein dissolved under acidic conditions.

(57) 要約: 【課題】本発明は、酸性で溶解しているたん白に特有の渋味を低減し、酸性のたん白を含む風味良好な飲食品を提供するものであり、たん白飲食品の風味のバラエティを広げることを課題とする。【解決手段】酸性で溶解しているたん白を含む飲食品に、水溶性多糖類、水溶性塩基性塩、有機酸のアルカリ金属塩、塩基性単糖、塩基性オリゴ糖類等を含ませることで、酸性で溶解しているたん白由来の渋味の低減を行い、上記課題を解決するものである。